

MÅNEDENS MENU AUGUST

Fra kl. 17.00 – 20.30

Køb vores vin menu og start aftenen med 1 glas
Caprice De Lune Rosé, Beaujolais, Bourgogne

Forret

*Blinis med ørredrogn
Serveres med creme fraiche og rødløg*

Kjær Sommerfeldt anbefaler:
The 3 Woolly Sheep, Sauvignon Blanc, Marlborough eller
Valento, Spumante Brut, Italien

Hovedret

*Langtidsstegt kalveculotte
Serveres på en bund årstidens grønt, hertil serveres
nye kartofler og røget svampesauce*

Kjær Sommerfeldt anbefaler:
Noble Vines, 337 Cabernet Sauvignon, California, Lodi

Dessert

*Hindbær tærte
Med mazarin bund, vaniljecreme og chokolade.
Serveres med vaniljeis*

2 retters menu kr. 375,-
3 retters menu kr. 425,-
Vin menu inkl. kaffe kr. 249,-



KGL. HOFLEVERANDØR

KJÆR SOMMERFELDT

SNACKS

***Snack bræt med oliven, saltede mandler & chilipølse kr. 89,-**

***Grove fritter serveret med aioli kr. 49,-**

***Fritter af søde kartofler serveret med aioli kr. 49,-**

***3 Unika oste kr. 158,-**

Serveres med sprød rugbrød, havtornsylt, oliven og saltede mandler

SMØRREBRØD

Fra kl. 12.00 – 16.00

***COZY's Stegte sild** med kapers, rødløg, høvlet peberrod og sennep

***Æg & rejer** med hjemmelavet mayonnaise og rogn

***Røget laks** med hytteost, råsyltede tyttebær og sprød fennikel crudité

***Pandestegt fiskefilet** med rejer og remoulade, pyntet med dild

***Kartoffelmad** med grøn mayonnaise, kartoffelchips, purløg og radise crudité

***Hønsesalat** med dehydreret ananas, syrlig rabarberkompot og sprød bacon

***Klassisk ostemad** med fransk dijonsennep, rødløg og urter

1 stykke kr. 89,-

2 stykker kr. 159,-

3 stykker kr. 198,-

TIL DE SMÅ

Til og med 12 år

***Byg selv børne burger kr. 99,-**

Briochebolle med bøf og ost. Ved siden af salat, tomat og agurk.

Serveres med grove fritter, ketchup og remoulade

***Stegt fiskefilet eller sprøde kyllingestykker kr. 99,-**

Serveres med tomat, agurk, grove fritter, ketchup og remoulade

Vaniljeis kr. 59,-

Serveres med chokoladesauce og krymmel



OBS!! Alle * markerede retter kan fås som take away – spar 10 % Husk alle vores retter kan laves glutenfri!

FISK & SALAT

(Snack/forret) Skaldyrs hotdog kr. 139,-
Fyldt med cremet skaldyrssalat, stegte tigerrejer,
grillede asparges, syltede rødløg og urter

3 Østers kr. 139,-
1 dusin østers kr. 449,-
Serveres med en frisk havtorn granité

(Forret) *Pernod flamberede tigerrejer kr. 139,-
Serveres på en bund af sprød salat med frisk chili og forårsløg,
hertil en sød chilisaucé

*Stjernes kud kr. 199,-
Pandestegt rødspættefilet, dampet rødspættefilet, rejer, røget laks, rogn,
skaldyrs dressing, serveret på smørstegt brød og salat

*Moules frites kr. 229,-
Hvidvins dampede blåmuslinger i en cremet flødesauce med friske urter og grillet lime
Serveres med brød, grove fritter og aioli

*Helstegt rødspætte kr. 278,-
Serveres med kogte nye kartofler, grillet lime, råsyltede tyttebær og dild
Vælg mellem smørsauce eller persillesauce

*Cæsarsalat kr. 159,-
Romainesalat med stegt kylling, sprød bacon, croutons, parmesan og cæsar dressing

TIL VEGETAREN

*Svampe risotto kr. 199,-
Med ris, ristede svampe, syltede æbler, revet parmesan og trøffelolie

*COZY vegetar burger kr. 189,-
Briochebolle smurt med mayonnaise, fyldt med svampe, bløde løg, cheddar, sprød salat,
syltede drueagurker, hjemmesyltede rødløg, frisk bøftomat
Serveres med grove fritter & aioli

*Vegetar Cæsarsalat kr. 159,-
Romainesalat med grillet tofu, croutons og cæsardressing



OBS!! Alt okse/kalve kød bliver som udgangspunkt medium stegt.

KØ, KYLLING & GRIS

***Spareribs lille kr. 189,- stor kr. 219,-**

Serveres med cremet coleslaw, grove fritter og aioli

***Supreme kyllingebryst kr. 219,-**

Serveres med kogte nye kartofler, rabarberkompot, syltede agurker og skysauce

***Wienerschnitzel kr. 235,-**

Af kalv, serveres med pommes sauté, ærter og dreng
Vælg mellem smørsauce eller skysauce

***Pariserbøf kr. 179,-**

Serveres med kapers, friske rødløg, hølvet peberrod, syltede rødbeder, pickles og rå æggeblomme

***COZY burger kr. 189,-**

Med kylling eller hakket oksekød

Briochebolle smurt med mayonnaise, fyldt med sprød salat, syltede drueagurk, syltede rødløg, frisk bøftomat, sprød bacon og cheddar, serveres med grove fritter & aioli

Tilkøb bearnaise eller skysauce til din burger kr. 25,-

***Ribeye af kalv 250g kr. 349,-**

Serveres på en bund af dagens grønt, hertil grove fritter, bearnaise og sprøde chips

***Oksemørbrad vælg mellem**

125g kr. 325,- / 250g kr. 400,- / 375g kr. 475,-

Serveres på en bund af dagens grønt, hertil grove fritter, bearnaise og sprøde chips

TIL DEN SØDE TAND

***Gl. dags æblekage kr. 89,-**

Med flødeskum, rasp og æblechips

***3 Unika oste kr. 158,-**

Serveres med sprød rugbrød, havtornsylt, oliven og saltede mandler

***Cheesecake kr. 99,-**

Med Oreo bund, toppet med Kahlúa gel, pyntet med friske bær

***Månedsmenu dessert kr. 99,-**



DRINKS

Dark n´ stormy (Rom, lime og Ginger Beer)	kr. 95,-
Cuba Libre (Rom, lime og Coca Cola)	kr. 95,-
Gin n´ Tonic (Gin og tonic)	kr. 95,-
Gin Hass (Gin, mango og lemon).....	kr. 95,-
Aperol (Aperol, musserende vin og danskvand).....	kr. 95,-
Gin Rose (Gin og rose lemonade)	kr. 95,-

BOBLER

Valento, Spumante Brut, Italien	kr. 325,- / 79,-
<i>Spumante med en flot ren bouquet, med nuancer af pære, æbler og citrusfrugter</i>	
Caprice de Lune Rosé, Beaujolais, Bourgogne	kr. 299,- / 69,-
<i>Frisk, frugtagtig og mousserende rosévin med en let behagelig sødme (kun 8% alkohol)</i>	
Maison Albert Sounit, Crémant de Bourgogne, Côte Chalonnaise	kr. 449,-
<i>Delikat og afbalanceret med en blød og harmonisk afrunding</i>	
Möet & Chandon, Imperial Rosé	kr. 999,-
<i>Den er spontan og forførende med fremtrædende aromaer af ribs og vilde jordbær</i>	
Möet & Chandon, Brut Imperial	kr. 999,-
<i>Delikat og afbalanceret med en blød og harmonisk afrunding</i>	

DESSERTVIN

Volpi, Moscato d'Asti, Piemonte	kr. 335,- / 79,-
<i>Pragtfuld og frisk duft af eksotisk frugt. Sød, fin og let perlende med tydelig Moscato aroma</i>	



HVIDVIN

Maison Louis Jadot, Petit Chablis, Bourgogne, Chablis	449,- / 115,-
<i>Harmonisk vin med stringent mineralitet, passer sig godt til al slags skaldyr</i>	
(Husets) Sensas, Chardonnay, Languedoc	299,- / 79,-
<i>Fyldig, let fadlageret vin med nuancer af fersken, abrikos og ananas</i>	
Urban, Riesling – Columbia Mosel, Tyskland	379,- / 95,-
<i>En fin blid sødme med komplekse florale noter, med en fin underliggende mineralitet</i>	
Chiáro di Luna, Pinot Grigio/Catarratto, Sicilien	359,- / 89,-
<i>Aromatisk, fyldig halvtør vin med banan og fersken nuancer</i>	
The 3 Wooly Sheep, Sauvignon Blanc, Marlborough	399,- / 99,-
<i>Lækker, moderne vin med liflig og saftig inferno af ananas og grapefrugt</i>	
(Alkoholfri 0,0%) Riffel, Traubensaft, Rheinhessen	379,- / 95,-
<i>Frugtig og fyldig, Weingut Riffels druesaft</i>	

ROSÉVIN

Château d'Esclans, The Pale Rosé by Sacha Lichine, Vin de Pays du Var	399,- / 99,-
<i>Nyplukkede røde bær, hvide blomster og ferskentoner vælter op ad glasset, mens vinen på tungen er elegant og frisk med en lang eftersmag</i>	
(Husets vin) Tebaldo, Rosato, Puglia, Italien	299,- / 79,-
<i>Let og læskende rosévin med frugtig bouquet</i>	
Pierre Brévin, Rosé d'Anjou, Loire	359,- / 89,-
<i>Læskende, smuk rosé hvor frugtaromaer, med nyplukkede hindbær og skovbær vælder op i glasset</i>	

RØDVIN

Marziano Abbona, Barolo – La Pieve, Piemonte	545,-
<i>En Barolo med det modern præg – frugtig, saftig, potent og slank men muskuløs</i>	
Tommasi, Amarone della Valpolicella Classico, Veneto	639,-
<i>Tør og kraftig Amarone med en blød og let behagelig bitter eftersmag</i>	
Peter Sisseck, PSI, Ribera del Duero	659,-
<i>Intens og velsmagende med en friskhed som giver vinen en behagelig kant</i>	
(Husets vin) Sensas, Cabernet Sauvignon/Syrah, Languedoc	299,- / 79,-
<i>Fyldig, blød vin med brombær og vanilje i smagen</i>	
Brazin, Zinfandel, California, Lodi	429,- / 109,-
<i>Amerikansk Zinfandel, når den er flottest! Mørk farve og intens næse af krydderier og kaffe. I smagen fornemmes blomster, chokolade og vanilje</i>	
Noble Vines, 337 Cabernet Sauvignon, California, Lodi	419,- / 105,-
<i>Blød og velafbalancerede med en lidt krydret smag, med nuance af brombær og solbær</i>	
Zenato, Ripassa Valpolicella Ripasso Superiore, Veneto	459,- / 115,-
<i>Zenatos Ripassa er en fornem repræsentant for typen. En vin der tager det bedste fra begge verdner. Valpolicellaens intense kirsebær noter og ranke struktur, kombineret med Amaronens intensitet, dybde, blomme og krydderi</i>	
Domaine Albert Sounit, Bourgogne Rouge – Vieilles Vignes, Bourgogne	439,- / 109,-
<i>Kompleks og harmonisk – med masser af sprødhed og frugtkarakter</i>	
(Alkoholfri 0,0%) Oddbird, Domaine de la Prade, Merlot & Shiraz	369,- / 95,-
<i>Smagsfyldt, økologisk Merlot/Shiraz, der er 100% befriet for alkohol.</i>	



ØL PÅ FAD

Stor / Lille

Carlsberg Pilsner 4,6% <i>En harmonisk balance mellem bitterhed og æble. En smuk lysgylden øl med duft af fyrretræ og hasselnød</i>	kr. 69,-/ 55,-
Tuborg Classic 4,6% <i>Danmarks første "Classic" har en ristet smag og en let sødme. Duften er frisk</i>	kr. 69,-
Brooklyn Stonewall Inn IPA 4,6% En moderne, frisk og let drikkelig IPA, med en tropisk aroma, og mild efterbitterhed	kr. 69,-
Grimbergen Blonde 6,7% Øllen byder på en rund sødme fulgt af en mild, behagelig bitterhed, der giver en elegant balance	kr. 69,-/ 55,-
Grimbergen Double 6,5% Belgisk klosterøl med en indledende sødme og en passende bitterhed.	kr. 69,-/ 55,-
Brewmasters India Pale Ale 5,2% En ravgylden ale med en frisk humleduft, en velbalanceret smag og en god efterbitterhed	kr. 69,-
Kronenbourg Blanc 5,0% Hvede øl med en frisk og syrlig duft. Øllen giver en blød, cremet mund fylde med bade elementer af syrlighed og sødme uden bitterhed	kr. 69,-/ 55,-

ALKOHOLFRI ØL

Flaske

Brooklyn Special Effect Hoppy Lager 0,4% En læskende øl med stor humlekarakter og eftersmag.	kr. 59,-
Kronenbourg blanc 0,5% 1664 Blanc alkoholfri byder på samme sødmefulde smag og friske duft som en almindelig Blanc	kr. 59,-
Nordic Gylden Bryg 0,5% En klar, alkoholfri pilsnerøl med en fint balanceret smag	kr. 45,-
Erdinger Weissbier 0,4% En klassisk hvede øl fuld af frugtig velsmag og sødme uden det normale alkohol indhold	kr. 69,-

ØL PÅ FLASKE

Flaske

Erdinger Weissbier 5,3% Klassisk bayersk Weissbier. Smagen er velafbalanceret og frisk med rige frugtige noter	kr. 69,-
Erdinger Dunkel 5,3% En mørk, ufiltreret hvedeøl fra Bayern. Smagen og duften er frugtig og har noter af sød karamel	kr. 69,-
Jacobsen Brown Ale 6,0% Kastanjebrun øl med ristet og stenfrugtig duft med aroma fra chokolade	kr. 59,-
Jacobsen Yakima IPA 6,5% Frisk fylde med et godt snerpende bid af humle og en god lang efter bitterhed	kr. 59,-
Gamle Carlsberg Porter 8,2% Smagen er sødmefuld med en snert af tør efter bitterhed	kr. 45,-
Grøn Tuborg 4,6% <i>Danmarks første pilsner. Smagen er mild og frisk med en let efter bitterhed</i>	kr. 45,-

SODAVAND, VAND OG SAFT

Stor / Lille

Flere varianter <i>Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Lemon og Cocio</i>	kr. 59,-/ 35,-
Hildon mineral vand med brus	kr. 59,-/ 35,-
Fritz-Kola	kr. 65,-/ 39,-
Postevand, 1 kande	kr. 30,-
Økologisk saft <i>Hyldeblomst, æblemost eller rabarber</i>	kr. 65,-/39,-



SPIRITUS

Snaps 3 cl.	kr. 49,-
Bitter 3 cl.	kr. 49,-
Likør 3 cl.	kr. 49,-
Portvin 6 cl. Warre's Warrior Finest Reserve, Douro	kr. 69,-/ 299,-
Gin 3 cl. CPH Copenhagen original herbs	kr. 49,-
Rom 3 cl. Diplomatico Res. Exclusiva	kr. 65,-
A. H. Riise, Danish Navy Frogmann	kr. 80,-
Cognac 3 cl. Leópold Gourmel-Premières Saveurs	kr. 65,-
Hbraastad XO	kr. 80,-
Whisky 3 cl GlenDronach 12 yeoars	kr. 65,-

VARME DRIKKE

Sort kaffe	kr. 39,-
Americano	kr. 39,-
Espresso	kr. 39,-
Ristretto	kr. 39,-
Cappuccino	kr. 49,-
Latte	kr. 49,-
Latte Macchiato	kr. 49,-
Cortado	kr. 39,-
Varm chokolade med mælkeskum	kr. 49,-
Varm chokolade med flødeskum	kr. 49,-
Chokochino	kr. 49,-
Chai latte	kr. 49,-
Te (flere forskellige varianter)	kr. 39,-
Opfyldning af sort kaffe	kr. 20,-
Irish coffee	kr. 95,-
Lumumba	kr. 95,-
Dobbelt shot spiritus	kr. 35,-



MÅNEDENS MENU SEPTEMBER

Fra kl. 17.00 – 20.30

Køb vores vin menu og start aftenen med 1 glas
Caprice De Lune Rosé, Beaujolais, Bourgogne

Forret

Carpaccio

Serveres med pimentpesto, basilikum og parmesan

Kjær Sommerfeldt anbefaler:

Domaine Albert Sounit, Bourgogne Rouge – Vieilles Vignes,
Bourgogne

Hovedret

Bagt slethvar

*Serveres med årstidens grønt, nye kartofler og
jomfruhummersauce*

Kalve ribeye + kr. 50,-

Kjær Sommerfeldt anbefaler:

Maison Louis Jadot, Petit Chablis, Bourgogne, Chablis

Dessert

Hvid kaffeis roulade

Serveres med brombærcoulis og friske bær

2 retters menu kr. 375,-
3 retters menu kr. 425,-
Vin menu inkl. kaffe kr. 249,-



KGL. HOFLEVERANDØR

KJÆR SOMMERFELDT